

2019年3月20日

新開発 高速0.1秒センシング搭載

## スチームオーブンレンジ 「3つ星 ビストロ」NE-BS1600を発売

手間のかかる「とろみ料理」もビストロにおまかせ「ワンボウル中華」



—K(ブラック)



—W(ホワイト)

スチームオーブンレンジ NE-BS1600 (2019年3月 パナソニック)

品名	スチームオーブンレンジ
品番	NE-BS1600
メーカー希望小売価格	オープン価格
発売日	6月1日
月産台数	5,000台

パナソニック株式会社は、新開発の高速0.1秒センシングにより、こげつきやすくダマになりやすい「とろみ料理」もビストロにおまかせでできる「ワンボウル中華」を実現したスチームオーブンレンジ「3つ星ビストロ」NE-BS1600を6月1日より発売します。

共働き世帯の増加により、調理にかけられる時間が足りないとの声がある一方、「家族には手作り料理を食べさせたい」「肉や野菜のバランスよい食事作りをしたい」といったニーズも高く、調理の効率化による時短と栄養バランスを両立する手作りメニューへの関心が高まっています。当社はNE-BS1400(2017年発売)より耐熱ボウルだけで調理ができる「ワンボウルメニュー」を提案し好評を得ています。

本製品は、食卓に登場する頻度の高い炒め物の中でも、調理につきっきりで手間がかかる“中華炒め煮”に着目し、耐熱ボウルに全ての材料を入れボタンを押すだけで調理ができる「ワンボウル中華」を搭載しました。高精細64眼スピードセンサーの温度測定の精度が向上した新開発高速0.1秒センシングと、5段階の加熱アルゴリズムを組み合わせることで、肉や魚介のタンパク質の硬化を抑え、食材のおいしさを引き出します。さらに、調理の途中にかき混ぜなくても、とろみによる食材のこびりつきや焦げを防ぎます。中華炒めで手間のかかる「食材別の投入や取り出し」「つきっきりのかき混ぜ」の必要がなく、手軽さと美味しさの両立を実現しました。

また健康志向の高まりで発酵食品が注目されています。本製品では発酵温度帯を30～65℃、最大設定時間を8時間に拡大し、スチーム有無の選択も可能になりました。ご家庭で「ヨーグルト」「甘酒」など色々な発酵食品作りを楽しんでいただけます。

当社は手間を省き、おいしさを引き出すワンボウル調理で忙しい日々でも手軽に、豊かな食事作りをサポートします。

## <特長>

1. 新開発 高速0.1秒センシングと5段階のパワーコントロールでビストロにおまかせでできる「ワンボウル中華」「ワンボウルフレンチ」
2. 30℃～65℃まで最大8時間設定可能な充実の発酵機能によりヨーグルト、甘酒が手作りできる

### 【お問い合わせ先】

調理商品ご相談窓口

フリーダイヤル 0120-878-694(受付 9時から18時)

### 【特長】

1. 新開発 高速0.1秒センシングと5段階のパワーコントロールでビストロにおまかせでできる「ワンボウル中華」「ワンボウルフレンチ」

従来のフライパン加熱は、食材とフライパンの接触面の伝導熱で加熱するため、食材が常にフライパンに接するように絶えずかき混ぜる必要があります。


また、中華炒めに必要なでんぷんのとろみは、流動性が少なく焦げ付きやすい性質があるため、食材に熱が通った後に、追加工程として水溶き片栗粉を加えて再度加熱するという手間が必要です。

本製品は、食材の温度を高精度64眼スピードセンサーが高速0.1秒のセンシングで管理しつつ、温度上昇に合わせて5段階のパワーコントロールを行う「とろみセンシング」により、とろみを含めたすべての材料を最初に耐熱ボウルに投入しても、途中のかき混ぜが不要で、中華炒め煮ができあがります。

また、この「とろみセンシング」は、過加熱による肉や魚介類の硬化を防ぎ美味しく仕上げます。例えば、エビチリのえびはプリッと感が「とろみセンシング」がない場合と比べて約2倍\*になり、みずみずしさが残っています。同じセンシングを用いた「ワンボウルフレンチ」メニューも搭載します。小麦粉でのとろみを最初から加えても、途中でかき混ぜる必要がなく、手軽にフランスの家庭料理を楽しんでいただけます。


#### ■とろみセンシングのしくみ

**食材の分量を判定** (イメージ図)



60℃まで一気に加熱し食品の分量を判定

**とろみの温度を検知**



とろみや肉・魚の温度がきちんと見られるようにセンサーの向きを上下向きに変える

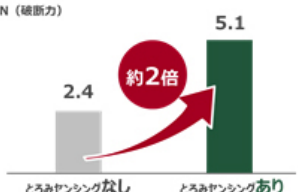
0.1秒で精度高く、きめ細かく温度を見守ります

**加熱ムラ、こびりつきを防ぎ、肉、魚介の硬化を抑える**

#### ■加熱制御の違いによるえびの食感比較

##### <プリッと感比較>\*

\*プリッと感を表す数値として、クリーブメーターでの破折強度測定による破折力を比較(当社調べ)  
(食材の状態によって効果が異なります)



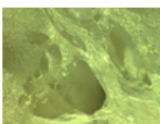
N (破折力)

とろみセンシングなし 2.4      とろみセンシングあり 5.1

**約2倍**


##### <加熱制御の違いによるえびの断面>

(とろみセンシングなし)



過加熱により水分が失われている

(とろみセンシングあり)



みずみずしさが残っている

※光学顕微鏡による断面写真(×175倍)

●実験条件: むきえび250gと市販の調味液を使用。直径25cm耐熱ガラス製ボウルに入れて加熱。開始温度18±1℃。とろみセンシングで制御した場合(加熱時間 9分)と、とろみセンシング制御しない場合(加熱時間 9分)での比較(当社測定)

**エビのプリッと感を引き出し、みずみずしさが残る**

#### ■ワンボウル中華(メニュー例)



えびのチリソース

八宝菜

酢豚

かに玉

#### ■ワンボウルフレンチ(メニュー例)



さげのクリーム煮

豚肉のマスタードソース

鶏肉のバスク風

キッシュ風オムレツ

## 2. 30℃～65℃まで最大8時間設定可能な充実の発酵機能によりヨーグルト、甘酒が手作りできる

近年、健康志向の高まりから発酵食品が注目されています。発酵食品は毎日継続して取り続けることが大切ですが、家庭で手作りするには温度管理が難しいのが現状です。

本製品では、発酵の温度帯が30～65℃まで、最大8時間設定可能になりました。「ヨーグルト」や「甘酒」といった発酵メニューがご家庭でも手軽に作れます。

高湿を好む菌が発酵を進めるパンやヨーグルトでは庫内湿度が高くなる「スチームあり」、こうじが作り出す酵素が発酵を進める甘酒では、酵素の働きやすい温度帯に速く到達する「スチームなし」というように、作るものに合わせてスチーム有無の選択も可能です。

さらに、塩こうじや白みそといった調味料や、本製品で作成した甘酒を使用したアレンジメニューのレシピを搭載し、充実の発酵機能で毎日の豊かな食生活をサポートします。

### 【需要動向】

2018年度の電子レンジ国内出荷に占めるオープンレンジの割合は、およそ7割の見通し(当社調べ)

年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度(見通し)	2019年度(予測)
電子レンジ	302万台	324万台	330万台	336万台	340万台

### 【仕様一覧】

品番	NE-BS1600				
電源	交流100V(50/60Hz)				
レンジ	消費電力 高周波出力	1.40kW 1000W <sup>(※1)</sup> ・800～150W相当			
スチーム	スチームヒーター出力	1.00kW			
グリル/オープン	消費電力・ヒーター出力	1.35kW・1.33kW/1.40kW・1.38kW			
オープン	温度調節範囲	70～300℃(5分 <sup>(※2)</sup> ) 発酵30～65℃			
外形寸法/庫内寸法(幅×奥行×高さ)	494×435(486 <sup>(※3)</sup> )×370mm/394×309×235mm				
庫内容量/質量	30L/19.6kg				
色	-K(ブラック) -W(ホワイト)				

※1:高周波出力1000Wは短時間高出力機能(最大5分)であり、調理中自動的に700Wに切り換わります。これは自動の限定したメニュー(「あたため」ボタンを押してあたためるとき、「毎日使い」の「ごはん・おかず」と「飲み物」、「お好み温度」の45℃以上)で働きます。

※2:このオープンレンジの240～300℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。

※3:外形寸法の( )内はハンドルなどを入れた最大奥行寸法です。

以上

プレスリリースの内容は発表時のものです。

商品の販売終了や、組織の変更等により、最新の情報と異なる場合がありますのでご了承ください。